

Rote-Bete-Nudeln mit Schafskäse

Mengen für 4 Personen:

- 500g Rote Bete
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 El Öl (z.B. Rapsöl)
- 350 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer (z.B. weiß)
- Prieser Zucker
- 2TL Apfelessig
- 200g Schafskäse
- 500g Nudeln
- 1 El geriebenen Meerrettich (aus dem Glas)
- 3 El saure Sahne

Zubereitungszeit: ca 1 Stunde

1. Die Rote Bete waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Öl glasig dünsten. Rote Beete dazu, kurz mit dünsten. Brühe dazugießen und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 min garen.
2. Käse zerbröckeln. Kurz vor Ende der Garzeit der Rote Bete Nudeln kochen. Meerrettich, Saure Sahne und Käse unter das Gemüse rühren. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Nudeln servieren.

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

https://lecker.notraces.net/rote-bete-nudeln_mit_schafskaese

Last update: **2015/12/20 13:17**

